



EL MARRÓN GLACÉ

En nuestro país la castaña procede, mayoritariamente, de Galicia. En los últimos años su producción ha menguado considerablemente, ya que han desaparecido muchos castaños, árbol del cual procede este fruto. La demanda también ha descendido, pero son pocos los que se resisten a un marron glacé.

Parece ser que con la llegada de los Borbones en la corte francesa, las castañas confitadas se popularizaron y fueron muy consumidas. Fue la época dorada del marron glacé y, con el tiempo, su elaboración se fue perfeccionando

Sin duda alguna, la castaña es característica de otoño, momento del año en que se consume más, aunque en muchos hogares se hace de forma muy ocasional. No siempre ha sido así. Antiguamente, en nuestro país, este fruto era muy utilizado, sobre todo, para acompañar guisos tradicionales. No obstante, en el siglo XVI fue rápidamente substituido por la patata y el maíz, alimentos recién llegados del Nuevo Mundo. A pesar de haber sido relegada a un segundo lugar, hoy en día la castaña sigue manteniendo su prota-

gonismo, especialmente cuando nos acercamos a la Navidad. Es en este momento del año cuando triunfa bajo su forma confitada, más conocida por su nombre en francés, marron glacé.

Su origen francés

Probablemente la aparición de la técnica utilizada para hacer el marron glacé, se remonta a la antigüedad, cuando griegos y romanos introducían frutas en vasijas y ánforas con agua y miel, y por un lento intercambio se impregnaban, y además

se conservaban por mucho más tiempo. En la Edad Media, los monasterios recuperaron esta técnica, y empezaron a preparar varios tipos de frutas confitadas para las clases adineradas. Parece ser que con la llegada de los Borbones en la corte francesa, las castañas confitadas se popularizaron y fueron muy consumidas. Fue la época dorada del marron glacé y, con el tiempo, su elaboración se fue perfeccionando.

Hay quien sitúa el nacimiento del marron glacé, tal como lo co-

nocemos hoy, en la población francesa de Lyon. En el siglo XIX este delicatessen es ya popular en toda Francia y se eleva su producción a niveles industriales y, posteriormente, Italia adapta la técnica. En los años ochenta, en España se empieza también a desarrollar este producto a nivel industrial, y hoy en día no es difícil encontrarlo en los supermercados.

La elaboración

La elección de las castañas resulta un proceso básico para la elaboración de un buen marron glacé: deben ser planas en su base, abombadas en el resto y sin arrugas demasiado profundas. Una vez seleccionadas, peladas y cocidas se pasa al confitado, un proceso lento, al baño maría, que se prolonga durante cuatro días. La

castaña es un cuerpo duro, por eso los almíbares en los que se baña el primer día deben tener una graduación baja en azúcar, para ir paulatinamente aumentando la dosis según se va ablandando. Una vez finalizado este proceso, las castañas se dejan reposando en un estanque un par de días antes del glaseado que las dota de una película de azúcar y de un aspecto brillante.





La energía que hace tu terraza más confortable todo el año

Ahora para los calentapáticos de tu terraza te ofrecemos el **alta** de la bombona **gratis**.

Además, cuentas con nuestro **asesoramiento técnico y de seguridad**.

Consulta todas las condiciones en el teléfono gratuito 900 321 900 o en horecaglp@repsol.com



REPSOL

Inventemos el futuro



Al servicio del Arte Culinario

Nuestro compromiso es apoyar a todos aquellos que creen que el arte culinario es un arte en sí mismo, desde el origen del producto hasta la presentación.

La excelencia en tus creaciones con
NATAS PRÉSIDENT PROFESIONAL



GRAN RENDIMIENTO



FIRMEZA



NO DESUERA



BUEN BOUQUET



EXCELENTE TEXTURA



PASTEURIZADA



35% MG



38% MG



35% MG